# SOPA DE CEBOLLA

**Ingredientes:**

- ½ barra de mantequilla (45g)
- 2 cebollas grandes, fileteadas
- ½ taza de vino blanco (125ml)
- 3 litros de caldo de pollo o caldo de res
- 6 piezas de pan de campesino
- 100 g de queso manchego, en rebanadas

**Procedimiento:**

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla hasta que esté muy suave, dorada y se caramelice. agrega el vino y deja cocinar hasta que reduzca el líquido casi por completo.
2. Agrega el caldo de pollo o res y cocina durante 10 minutos más o hasta que rompa el hervor.
3. Con ayuda de un cuchillo corta la parte superior del pan campesino haciendo un círculo, formando una especie de tazón, retira la miga y colócalos en una charola hornea hasta que doren ligeramente.
4. Sirve la sopa dentro el pan, coloca el queso y lleva al horno durante unos minutos más hasta que el queso gratine. Ofrece.

| | |
|---|---|
| **Tiempo de preparación:** | |
| **Tiempo de Horneado:** | 180°c |
| **Grado de dificultad:** | Fácil |
| **Porciones:** | 4 |